BELLA®

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS

COUNTERTOP OVEN
FOUR DE COMPTOIR

Register your product and get support at / Enregistrer votre produit et recevoir de l'assistance au :
www.bellahousewares.com/welcome

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Notes on the Cord 3
Notes on the Plug 3
Getting to know your Countertop Oven 4
Before First use 4
Operating Instructions 6-7-8-9
Cleaning and Maintenance 9
Warranty 10

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes 11
Notes sur le cordon 12
Notes sur la fiche 12
Caractéristiques de votre four de comptoir 13
Avant la première utilisation 13
Mode d'emploi 14-15-16-17-18
Nettoyage et entretien 19
Garantie 20

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any flammable material such as paper, cardboard, plastic or other things that may catch fire in the toaster oven.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities. Or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
24. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used.

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

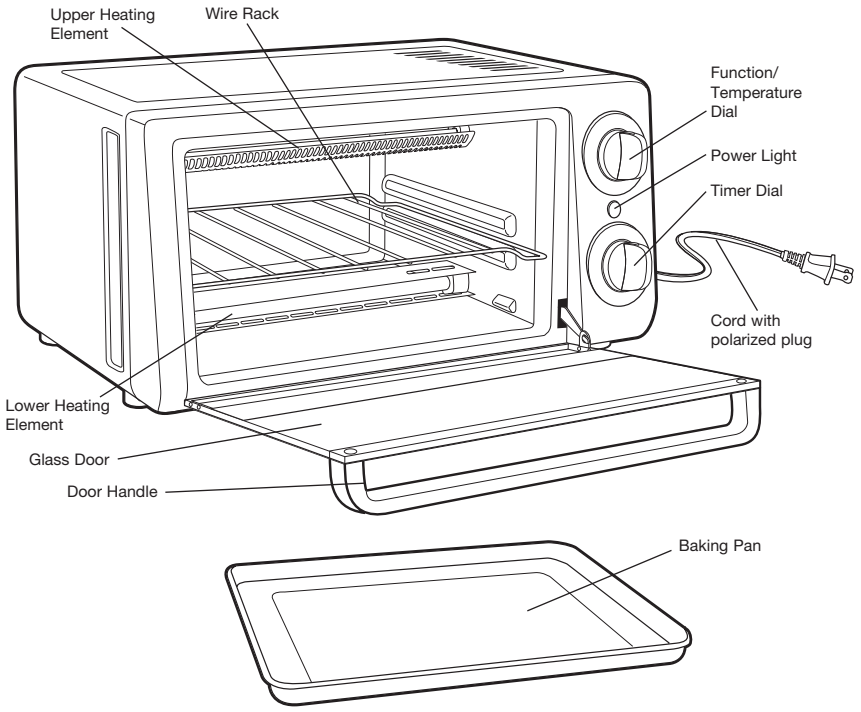
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR COUNTERTOP OVEN

Product may vary slightly from illustrations.

Figure 1



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the Oven.
2. Wash the Rack and Pan in warm soapy water. Wipe the inside of the Oven with a damp cloth or sponge. Blot dry with paper towels to be sure the unit is dry before using.
3. Place Oven on a flat counter or other stable surface **DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE**.
4. Make sure the Crumb Tray is properly installed before using. For the first time only, set the Temperature Knob to maximum (450°F), the function setting on toast and the timer to 15 minutes. This will burn off any oils still on the Oven.

   NOTE: The oven may smoke during this process. This is normal for a new Oven and will not last more than 10-15 minutes.

SETTING THE TIMER

0-30 MINUTES: The timer can be set up to 30 minutes. When the time knob is in the "OFF" position (◯), the oven will not operate. To set the time, turn the knob clockwise to the desired time. The indicator light is lit only when time has been set. When the timer has reached the OFF position (◯), a signal bell will sound, and the timer control will finish in the OFF position; the Countertop Oven will shut off automatically; the power indicator light will go off.

ADJUSTING TIME

Timer can be changed during the cooking cycle. Just turn the timer knob to the desired time and continue cooking.

NOTE: When setting the timer knob for less than 5 minutes, always rotate timer to over 10 minutes and then rotate back to your chosen time. This will ensure a safe and accurate timer setting.

TEMPERATURE SETTING

Turn the temperature knob clockwise to the desired temperature setting.
The temperature can be set from 200°F to 450°F.

STAY ON

To use the Countertop Oven without time control, turn the timer knob to the STAY ON (⏼) position. In this case, the toaster oven will work until the timer knob is turned to OFF position (◯).

CAUTION: The contents may catch fire if it is left for too long. Close supervision is necessary.

FUNCTION SETTING

This Oven offers different functions for versatile cooking.

- Bake: The upper and lower heating elements are operating during this function.
- Broil: The upper heating element is operating during this function.
- Toast: The upper and lower heating elements are operating during this function.
- Bagel: The upper heating element is operating during this function.
- Warm: The upper and lower heating elements are operating during this function.
- Off: No heating elements are operating on this setting.
- Stay on: The heating elements are operating in perpetuity until the user turns the oven off manually.

OPERATING INSTRUCTIONS

CAUTION: The oven surfaces are hot during and after use.

1. Guide the Wire Rack into the slots on the side of the oven walls.
2. Set the food on the rack. Make sure that you always use an ovenproof container in the oven, never use plastic or cardboard containers in the oven.
3. Never use glass or ceramic pans or lids.
4. Do not let juices run to the bottom of the oven.
5. Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
6. Securely shut the door and set the cooking time to begin operating the oven.

TOAST / BAGEL

1. Make sure the crumb tray is firmly in place in the bottom of the Countertop Oven.
2. Plug into a 120 V AC outlet.
3. Turn the temperature dial to BAKE/TOAST or BROIL/BAGEL.
4. Place food in the oven.
5. Rotate the timer past 10 and then back to the desired toast color.

   CAUTION: As soon as the timer control is engaged, the Countertop Oven will turn on. Both the top and the bottom heating elements may cycle on and off to maintain temperature for the entire cooking time.
7. Watch toast through the glass door until desired color is achieved.
8. When the TOAST time is complete, a signal bell will sound, and the timer control will finish in the OFF position; the Countertop Oven will shut off automatically; the power indicator light will go off.

   NOTE: If toasting is completed before the timer control shuts the Countertop Oven off, you may shut the Countertop Oven off manually by turning the timer control to the OFF position. The signal bell will sound and the power indicator light will go off.
9. Open the glass door. Wearing protective oven mitts, pull the wire rack out from the Countertop Oven. Be careful when removing toast from the back of the wire rack. The inside of the Countertop Oven is very hot. Close glass door.
10. Unplug unit and allow to cool before cleaning.

    WARNING: DO NOT LEAVE TOASTER OVEN UNATTENDED DURING TOASTING.
11. Unplug when not in use.

HINTS FOR TOASTING

- Remove all protective wrappings from food before placing in Countertop Oven. Follow toaster food directions.
- Frozen and heavy bread require a darker browning setting
- For toasting English muffins and bagels, place the food cut side up.
- For toaster pastries, select a color lighter than medium and toast directly on the rack.
- **NOTE:** For toasting pastry items with runny-type frosting or open fillings. Use baking pan.
- When toasting, condensation may escape from the oven door. The moisture will slowly escape from the enclosed oven.
- When toasting only two slices of bread, place bread in the middle of oven rack to get even toasting on top and bottom.
- Stale bread, thin bread or sweet bread products, such as tea cakes and fruit loaf, brown much more quickly than ordinary bread, so they should be toasted for less time.
- For best results, clean crumb tray frequently.

WARM

1. Make sure the crumb tray is firmly in place in the bottom of the Countertop Oven.
3. Plug into a 120 V AC outlet.
4. Turn temperature control to the warm setting.
5. Rotate the timer past 10 minutes and then back to the desired time.

   CAUTION: As soon as the timer control is engaged, the Countertop Oven will turn on. Both the top and bottom heating elements may cycle on and off to maintain temperature for the entire warming time.
7. When WARM time is completed, a signal bell will sound, and the timer control will finish in the OFF position; the Countertop Oven will shut off automatically; the power indicator light will go off.

   NOTE: If warming is interrupted before the timer control shuts the Countertop Oven off, you may shut the Countertop Oven off manually by turning the timer control to the OFF position. The power indicator light will go off. This function is designed to keep food warm after it has been cooked. This function should be used for short periods of time. If not using the oven timer, turn the oven to OFF when not in use.
8. Open the glass door. Wearing protective oven mitts pull the oven rack out from the Countertop Oven. Be careful when removing food from the back of the oven rack. The inside of the Countertop Oven is very hot. Close glass door.
9. Unplug unit and allow to cool before cleaning.

   WARNING: DO NOT LEAVE TOASTER OVEN UNATTENDED DURING USE.
10. Unplug when not in use.

HINTS FOR WARMING

- Remove all protective wrappings from food before placing in Countertop Oven. Follow toaster food directions.

  NOTE: For food with runny-type frosting or open fillings. Use baking pan.
- When warming, condensation may escape from the oven door. The moisture will slowly escape from the enclosed oven.
- Place food in the middle of oven rack to get even warming on top and bottom.
- For best results, clean crumb tray frequently.

BAKE

1. Make sure the crumb tray is firmly in place in the bottom of the Countertop Oven.
2. Plug into a 120 V AC outlet.
3. Turn temperature control to the desired temperature setting.
4. Rotate timer past 10 and then back to ‘dark toast’ to preheat oven for 5 minutes before beginning to bake. After oven is preheated, set timer to desired baking time or to STAY ON. The power indicator light will illuminate.

   NOTE: The Countertop Oven will shut off automatically if timer is set.
5. Carefully center baking dish directly on wire rack and close the glass door. You may place foods such as biscuits directly onto bake/broil pan.
6. If you are using the timer, when the BAKE time is completed, a signal bell will sound, and the timer control will finish in the OFF position; the Countertop Oven will shut off automatically; the power light will go off.
11. If the timer control is set to STAY ON, or if the food is finished cooking before the timer has signaled, turn temperature control to the lowest position and the timer control to the OFF position. Make sure power indicator light is off.
12. Wearing protective oven mitts pull the wire rack out from the Countertop Oven.
13. Unplug and allow to cool completely before cleaning.

HINTS FOR BAKING

- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300°F for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F for 20 to 30 minutes or until heated through.
- Bake foods such as whole chicken on the low rack position. Place food in baking pan.

PIZZA

Your Countertop Oven has been specially designed to accommodate a 9" (22.7 cm) fresh or frozen pizza. It is best to use the BAKE function.

1. Make sure the crumb tray is firmly in place in the bottom of the Countertop Oven.
2. Set the temperature control to the suggested temperature listed on pizza box. Allow the Countertop Oven to preheat for 5 minutes.
4. Place pizza directly on wire rack provided.
5. Close the glass door.
6. Set timer control for the recommended time.
   NOTE: To set the timer control for less than 10 minutes, turn to 10 minutes and then turn back to the appropriate amount of time.
7. When BAKE time is complete, a signal bell will sound, and the timer control will finish in the OFF position; the Countertop Oven will shut OFF automatically; the power indicator light will go off.
8. Wearing protective oven mitts, pull the wire rack out from the Countertop Oven. Remove cooked pizza carefully and transfer to a serving plate.
9. Turn temperature control to the lowest position. Make sure the timer control is in the OFF position and the power light is off.
10. Unplug and allow to cool completely before cleaning.

BROIL

1. Make sure the crumb tray is firmly in place in the bottom of the Countertop Oven.
2. Plug into a 120 V AC outlet.
3. Turn temperature dial to BROIL/BAGEL.
4. Rotate timer past 10 and then back to 'dark toast' to preheat oven for 5 minutes before beginning to broil. After oven is preheated, set timer to desired broiling time or to Stay On. The power indicator light will illuminate.
5. Carefully center baking dish directly on wire rack and close the glass door.
   NOTE: Broil food until done, turning half way through cooking time.
   Wear protective oven mitts to pull the wire rack out from the Countertop Oven.
   WARNING: NEVER LEAVE COUNTERTOP OVEN UNATTENDED DURING BROILING.
6. If you are using the timer, when the BROIL time is completed, a signal bell will sound, and the timer control will finish in the OFF position; the Toaster Oven will shut off automatically; the power light will go off.
7. If the timer control is set to STAY ON, or if the food is finished cooking before the timer has signaled, turn temperature control to the lowest position and the timer control to the OFF position. Make sure power indicator light is off.
8. Wearing protective oven mitts pull the wire rack out from the Toaster Oven.
9. Unplug and allow to cool completely before cleaning.

HINTS FOR BROILING

- Broiling is used for tender cuts of meats or marinated meats, fish and some fruits and vegetables. Cooking time is determined by the desired doneness and the distance between the food and the element.
- Do not place aluminum foil on top of the bake/broil pan. This traps grease and can cause a fire.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling and thaw frozen meats before broiling. This will reduce smoke during broiling.
- Visit foodsafety.gov for safe cooking temperature information

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Your Countertop Oven should be cleaned regularly for best performance, long life and to reduce the risk of fire hazard. This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

1. Before cleaning, unplug the toaster oven and allow it to cool completely.
2. Wash all the attachments with mild, soapy water including the rack and the baking tray.
3. Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes and chemical cleaner on the baking tray.
4. Using a wet cloth to wipe the inner of the oven.
5. To clean the door by using a wet cloth saturated with detergent or soap.
6. Never immerse the unit in water or other liquid.
7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

STORING INSTRUCTIONS

Unplug unit, allow cooling, and cleaning before storing. Store Countertop Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT: Respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris les suivantes.

1. **LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil est utilisé par un enfant ou près de lui.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant de poser ou d'enlever des pièces.
6. Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique sont endommagés, après une défectuosité ou lorsque l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Apporter l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour un diagnostic, une réparation ou un réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas poser l'appareil sur un élément de cuisinière électrique ou à gaz, ni à proximité, ni dans un four chaud.
11. Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Toujours brancher le cordon d'alimentation sur l'appareil avant de brancher la fiche sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, régler tous les boutons sur la position d'arrêt (OFF), puis débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
14. Ne pas placer d'aliments de grande dimension ni utiliser d'ustensiles en métal dans l'appareil puisqu'ils peuvent provoquer un incendie ou poser un risque de décharge électrique.
15. Pour éviter un incendie lorsque l'appareil est en marche, ne pas le recouvrir d'une matière inflammable ni le laisser entrer en contact avec une telle matière, y compris des rideaux, draperies, murs et autres objets du même genre. Ne ranger aucun objet sur l'appareil pendant qu'il est en marche.
16. Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage. Des fragments peuvent s'en détacher et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui pose un risque de décharge électrique.
17. Être très prudent au moment d'utiliser des contenants autres qu'en métal ou en verre.
18. Lorsque l'appareil est arrêté, n'y ranger aucun objet autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
19. Ne placer aucune matière inflammable dans l'appareil, y compris du papier, du carton, du plastique ou d'autres objets qui peuvent s'enflammer.
20. Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas recouvrir le ramasse-miettes ni un autre composant de l'appareil de papier d'aluminium.

21. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales affaiblies, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à moins d'être supervisées ou d'avoir obtenu des directives concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
22. Surveiller les enfants pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
23. L'appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ni par une télécommande séparée.
24. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES CONSIGNES

NOTES SUR LE CORDON

Utiliser le cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) fourni avec l'appareil afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Les cordons amovibles plus longs et les rallonges courantes offerts sur le marché peuvent être utilisés à condition d'être prudent. Lorsqu'une rallonge ou un cordon amovible plus long est utilisé :

1. Les caractéristiques électriques de la rallonge ou du cordon doivent être au moins égales à la puissance électrique de l'appareil.
2. Le cordon ne doit pas pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, car il peut être agrippé par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

NOTES SUR LA FICHE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune façon.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.

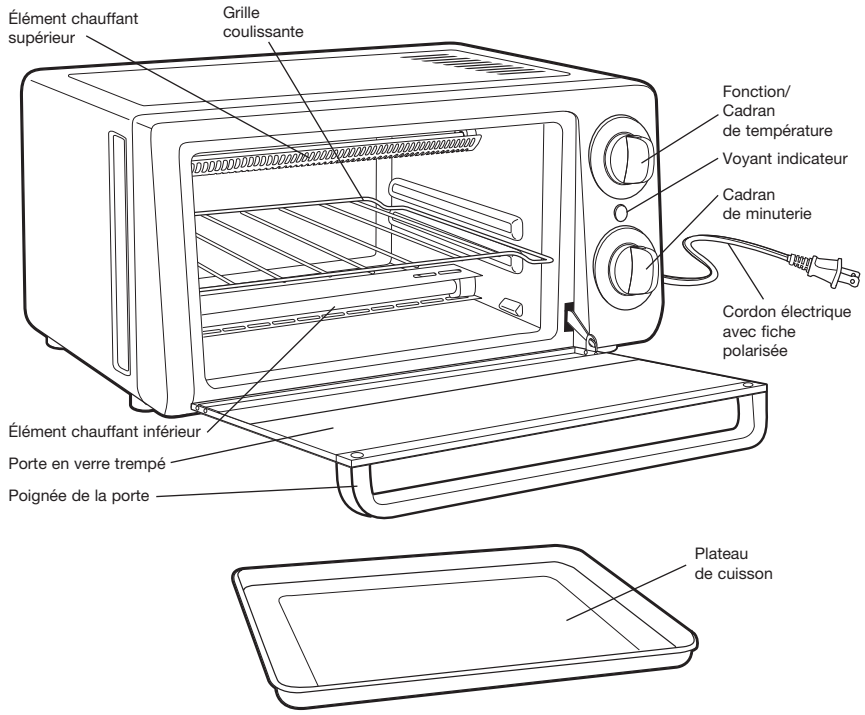
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR DE COMPTOIR

L'appareil peut différer légèrement des illustrations.

Figure 1



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les accessoires et le matériel d'emballage du four.
2. Laver la grille et le plateau de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon ou une éponge humide. Essuyer à l'aide d'un essuie-tout pour garantir qu'il est bien sec avant de l'utiliser.
3. Placer le four sur un comptoir plat ou sur une surface stable. **NE PAS BRANCHER LE FOUR SUR LE MÊME CIRCUIT QU'UN AUTRE APPAREIL.**
4. Confirmer que le ramasse-miettes est bien installé avant d'utiliser le four. Avant la première utilisation seulement, régler le four à la température maximale (230 °C ou 450 °F), choisir la fonction de grillage et régler la minuterie à 15 minutes. Cette opération élimine tout résidu d'huile dans le four.

   REMARQUE : Comme le four est neuf, il est normal que de la fumée s'en échappe pendant cette opération. Cela ne devrait pas durer plus de 10 à 15 minutes.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

0 à 30 MINUTES : La minuterie maximale est de 30 minutes. Il ne fonctionne pas lorsque la minuterie est réglée sur la position ◯. Pour régler la minuterie, tourner le bouton vers la droite jusqu'à la durée désirée. Le voyant ne s'allume qu'une fois la minuterie réglée. Lorsque le bouton de minuterie atteint la position ◯, un signal sonore retentit, le four s'arrête automatiquement, et le voyant s'éteint.

MODIFICATION DE LA DURÉE DE CUISSON

Il est possible de modifier la durée de cuisson pendant le cycle de cuisson. Tourner simplement le bouton de minuterie jusqu'à la durée désirée et poursuivre la cuisson.

REMARQUE : Pour une durée de cuisson inférieure à cinq minutes, toujours tourner le bouton de minuterie au-delà de dix minutes avant de revenir à la durée désirée. Cela garantit le réglage précis et sécuritaire de la minuterie.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Tourner le bouton de température vers la droite jusqu'à la température désirée. La plage de température est de 93 à 230 °C (200 à 450 °F).

FONCTIONNEMENT EN CONTINU

Pour une cuisson sans durée précise, régler le bouton de minuterie sur ⏻. Le four reste en marche jusqu'à ce que le bouton de minuterie soit réglé sur la position ◯.

MISE EN GARDE : Les aliments peuvent prendre feu si le four reste en marche pendant trop longtemps. Ne jamais le laisser sans surveillance.

FONCTIONS

Le four offre des fonctions différentes pour répondre à divers besoins de cuisson.

Cuisson	: les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
Rôtissage	: l'élément chauffant supérieur est allumé.
Grillage	: les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
Bagel	: l'élément chauffant supérieur est allumé.
Garde au chaud	: les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
Arrêt ◯	: tous les éléments chauffants sont éteints.
Fonctionnement en continu ⏻	: Les éléments chauffants restent allumés jusqu'à l'arrêt manuel du four.

MODE D'EMPLOI

MISE EN GARDE : Les surfaces du four sont chaudes pendant et après l'utilisation.

1. Glisser la grille sur les fentes des parois du four.
2. Placer les aliments sur la grille. Toujours utiliser un plat allant au four. Ne jamais utiliser de plats en plastique ou en carton.
3. Ne jamais utiliser de plats ou de couvercles en verre ou en céramique.
4. Ne pas laisser les jus de cuisson s'écouler vers le bas du four.
5. Régler la température selon ce qu'indique la recette ou comme désiré.
6. Bien fermer la porte et régler la durée de cuisson pour mettre le four en marche.

GRILLAGE / BAGEL

1. Confirmer que le ramasse-miettes est bien en place au bas du four.
2. Brancher l'appareil sur une prise c.a. de 120 V.
3. Régler le bouton de température sur BAKE/TOAST ou BROIL/BAGEL.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Tourner le bouton de minuterie au-delà de 10 minutes avant de revenir à la durée de brunissement désirée.

   MISE EN GARDE : Le four se met en marche dès que la minuterie est réglée. Les éléments chauffants inférieur et supérieur peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant toute la durée de cuisson.
7. Surveiller les rôties par la porte vitrée jusqu'à ce que le brunissement désiré soit obtenu.
8. Lorsque la durée de brunissement est terminée (c.-à-d. lorsque la minuterie atteint la position d'arrêt), un signal sonore retentit, le grillage s'arrête automatiquement, et le voyant s'éteint.

   REMARQUE : Si les rôties sont brunies à point avant que la minuterie arrête le grillage, arrêter manuellement le four en tournant le bouton de minuterie à la position d'arrêt. Un signal sonore retentit, et le voyant s'éteint.
9. Ouvrir la porte vitrée. Mettre des gants de cuisine et tirer la grille. Être prudent au moment d'enlever les rôties placées sur la partie arrière de la grille. L'intérieur du four est très chaud. Fermer la porte vitrée.
10. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

    AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT LE GRILLAGE.
11. Débrancher l'appareil après utilisation.

CONSEILS POUR LE GRILLAGE

- Retirer tous les emballages des aliments avant de les placer dans le four. Suivre les directions de cuisson au grille-pain indiquées sur l'emballage.
- Le pain congelé ou compact exige une durée de brunissement plus élevée.
- Griller les muffins anglais ou les bagels avec le côté tranché vers le haut.
- Pour les pâtisseries à réchauffer au grille-pain, choisir une durée de brunissement inférieure au brunissement moyen et les placer directement sur la grille.
- **REMARQUE :** Utiliser le plateau de cuisson pour réchauffer des pâtisseries qui ont une garniture ou un glaçage qui peuvent couler.
- Pendant le grillage, il est normal que de la vapeur s'échappe par la porte du four. Il s'agit de l'humidité qui s'échappe lentement du four.
- Pour ne faire rôtir que deux tranches de pain, les placer au milieu de la grille pour obtenir un brunissement uniforme des deux côtés.
- Le pain rassis, le pain en tranches minces et les produits de boulangerie sucrés comme les brioches et les gâteaux aux fruits brunissent beaucoup plus rapidement que le pain ordinaire. Il faut donc les griller moins longtemps.
- Pour des résultats optimaux, nettoyer fréquemment le ramasse-miettes.

GARDE AU CHAUD ≋

1. Confirmer que le ramasse-miettes est bien en place au bas du four.
3. Brancher l'appareil sur une prise c.a. de 120 V.
4. Régler le bouton de température sur la position ≋.
5. Tourner le bouton de minuterie au-delà de 10 minutes avant de revenir à la durée désirée.

   MISE EN GARDE : Le four se met en marche dès que la minuterie est réglée. Les éléments chauffants inférieur et supérieur peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant toute la durée de garde au chaud.
7. Lorsque la durée de garde au chaud est terminée (c.-à-d. lorsque la minuterie atteint la position d'arrêt), le four s'arrête automatiquement, et le voyant s'éteint.

   REMARQUE : Si la garde au chaud est interrompue avant que la minuterie arrête le four, arrêter manuellement le four en tournant le bouton de minuterie à la position d'arrêt. Le voyant s'éteint. Cette fonction sert à garder les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. Elle ne doit être utilisée que pour de courtes périodes de temps. Arrêter manuellement le four lorsque la minuterie n'est pas utilisée.
8. Ouvrir la porte vitrée. Mettre des gants de cuisine et tirer la grille. Être prudent au moment d'enlever les aliments placés sur la partie arrière de la grille. L'intérieur du four est très chaud. Fermer la porte vitrée.
9. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

   AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT QU'IL EST EN MARCHE.
10. Débrancher l'appareil après utilisation.

CONSEILS POUR LA GARDE AU CHAUD

- Retirer tous les emballages des aliments avant de les placer dans le four. Suivre les directions de cuisson au grille-pain indiquées sur l'emballage.

  REMARQUE : Utiliser le plateau de cuisson pour réchauffer des pâtisseries qui ont une garniture ou un glaçage qui peuvent couler.
- Pendant la garde au chaud, il est possible que de la vapeur s'échappe par la porte du four. Il s'agit de l'humidité qui s'échappe lentement du four.
- Placer les aliments au milieu de la grille pour les garder au chaud uniformément des deux côtés.
- Pour des résultats optimaux, nettoyer fréquemment le ramasse-miettes.

CUISSON

1. Confirmer que le ramasse-miettes est bien en place au bas du four.
2. Brancher l'appareil sur une prise c.a. de 120 V.
3. Tourner le bouton de température à la température désirée.
4. Tourner le bouton de minuterie au-delà de 10 minutes avant de revenir au brunissement le plus foncé. Cela permet de préchauffer le four pendant cinq minutes avant de commencer la cuisson. Une fois le four chaud, régler la minuterie sur la durée désirée ou choisir le fonctionnement en continu. Le voyant s'allume.

   REMARQUE : Le four s'arrête automatiquement lorsque la minuterie s'arrête.
5. Placer prudemment le plat de cuisson sur la grille et fermer la porte vitrée. Certains aliments, comme les biscuits, peuvent être cuits directement sur le plateau de cuisson.
6. Lorsque la durée de cuisson est terminée (c.-à-d. lorsque la minuterie atteint la position d'arrêt), un signal sonore retentit, le four s'arrête automatiquement et le voyant s'éteint.
11. Lorsque le four fonctionne en continu ou que les aliments sont cuits avant l'arrêt de la minuterie, tourner le bouton de température à la température la plus basse et le bouton de la minuterie à la position d'arrêt (OFF). Confirmer que le voyant est éteint.
12. Mettre des gants de cuisine et tirer la grille.
13. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

CONSEILS POUR LA CUISSON

- Ne pas recouvrir entièrement les aliments de papier d'aluminium. L'aluminium peut isoler les aliments et ralentir la cuisson.
- Réchauffer les pains mollets ou les biscuits sur la plaque de cuisson pendant 10 minutes à 150 °C (300 °F).
- Réchauffer les restes de rôtis ou de plats mijotés de 20 à 30 minutes à 175 °C (350 °F) ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment chaud.
- Cuire les aliments comme un poulet entier en plaçant la grille à la position la plus basse. Placer les aliments sur la plaque de cuisson.

PIZZA

Le four est spécialement conçu pour accueillir une pizza fraîche ou surgelée de 22,7 cm (9 po). Il est recommandé d'utiliser la fonction de cuisson.

1. Confirmer que le ramasse-miettes est bien en place au bas du four.
2. Régler le bouton de température à la température recommandée indiquée sur l'emballage. Préchauffer le four pendant 5 minutes.
4. Placer la pizza directement sur la grille.
5. Fermer la porte vitrée.
6. Régler la minuterie sur la durée recommandée.

   Remarque : Pour une durée de cuisson inférieure à 10 minutes, tourner le bouton de minuterie jusqu'à 10 minutes avant de revenir à la durée appropriée.
7. Lorsque la durée de cuisson est terminée (c.-à-d. lorsque la minuterie atteint la position d'arrêt), le four s'arrête automatiquement, et le voyant s'éteint.
8. Mettre des gants de cuisine et tirer la grille. Retirer prudemment la pizza du four et la placer sur une assiette de service.
9. Régler le bouton de température sur la température la plus basse. Confirmer que le bouton de minuterie est à la position d'arrêt (OFF) et que le voyant est éteint.
10. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

RÔTISSAGE

1. Confirmer que le ramasse-miettes est bien en place au bas du four.
2. Brancher l'appareil sur une prise c.a. de 120 V.
3. Régler le bouton de température à RÔTISSAGE/BAGEL.
4. Tourner le bouton de minuterie au-delà de 10 minutes avant de revenir au brunissement le plus foncé. Cela permet de préchauffer le four pendant cinq minutes avant de commencer le rôtissage. Une fois le four chaud, régler la minuterie sur la durée désirée ou choisir le fonctionnement en continu. Le voyant s'allume.
5. Placer les aliments sur le plateau de cuisson et placer ce dernier au centre de la grille. Fermer la porte.

   REMARQUE : Le four s'arrête automatiquement lorsque la minuterie s'arrête.
6. Lorsque la durée de cuisson est terminée (c.-à-d. lorsque la minuterie atteint la position d'arrêt), un signal sonore retentit, le four s'arrête automatiquement et le voyant s'éteint.
7. Lorsque le four fonctionne en continu ou que les aliments sont cuits avant l'arrêt de la minuterie, tourner le bouton de température à la température la plus basse et le bouton de la minuterie à la position d'arrêt (OFF). Confirmer que le voyant est éteint.
8. Rôtir les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits en les retournant à la mi-cuisson. Mettre des gants de cuisine et tirer la grille.

   AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT LE RÔTISSAGE.
9. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE

- Les viandes tendres ou marinées, les poissons et certains fruits et légumes se prêtent bien au rôtissage. La durée de cuisson est établie en fonction de la cuisson désirée et de la distance entre les aliments et l'élément chauffant.
- Ne pas recouvrir le plateau de cuisson de papier d'aluminium, car cela emprisonne la graisse et peut causer un incendie.
- Enlever l'excès de gras et pratiquer des entailles sur les extrémités pour empêcher la viande de friser. Dégeler la viande avant de la rôtir pour réduire la fumée pendant le rôtissage.
- Visiter le site foodsafety.gov pour obtenir des renseignements sur les températures de cuisson sécuritaires.

RÉPARATION

Il est recommandé de nettoyer régulièrement le four grille-pain pour obtenir de meilleurs résultats, accroître sa durée utile et réduire les risques d'incendie. L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Tout entretien qui exige un démontage autre que le nettoyage doit être effectué par un technicien en réparation d'appareils ménagers.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer le four, le débrancher et le laisser refroidir complètement.
2. Laver tous les accessoires, y compris la grille et le plateau de cuisson, avec de l'eau et un détergent doux.
3. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de brosses à récurer et de nettoyants chimiques pour nettoyer le plateau de cuisson.
4. Utiliser un chiffon humide pour laver l'intérieur du four.
5. Pour nettoyer la porte, utiliser un chiffon mouillé imbibé de détergent ou de savon.
6. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
7. Tout autre entretien doit être confié à un centre de service autorisé.

RANGEMENT

Débrancher l'appareil, le laisser refroidir et le nettoyer avant de le ranger.
Le ranger dans sa boîte dans un endroit propre et sec. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il chaud ou encore branché. Toujours enrouler le cordon de façon lâche autour de l'appareil. Ne pas tendre le cordon là où il s'insère dans l'appareil pour éviter de l'endommager et de le rompre.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

SENSIO inc. garantit par les présentes que pour **UNE ANNÉE** à partir de la date d'achat, ce produit sera libre de défauts mécaniques en raison de fabrication défectueuse, et pour 90 jours en ce qui concerne les pièces non mécaniques. À son entière discrétion, SENSIO inc. réparera ou remplacera ce produit s'il le juge défectueux ou remboursera le produit durant la période de couverture de la garantie. Tout remboursement au client sera à une valeur au prorata basée sur la période restante de la garantie.

Cette garantie est seulement valide pour l'acheteur au détail original à partir de la date d'achat au détail initial et n'est pas transférable. Gardez le reçu de caisse original, car une preuve d'achat est exigée pour obtenir la validation de la garantie. Les magasins de détail vendant ce produit n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer, d'aucune manière que ce soit, les modalités et les conditions de la garantie.

EXCLUSIONS : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages attribuables aux situations suivants : l'utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, l'entretien de routine inapproprié, l'utilisation contraire aux instructions d'utilisation, le démontage; la réparation ou l'altération par quiconque, sauf par le personnel qualifié de SENSIO inc. De plus, cette garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels les incendies, inondations, ouragans ou tornades.

SENSIO inc. ne peut être tenu responsable pour tout dommage accessoire ou indirect résultant de la rupture de toute garantie expresse ou implicite. Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie implicite de valeur marchande ou de convenance à une fin particulière est limitée à la durée de la garantie. Certains états, certaines provinces et certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects et n'admettent pas de limites quant à la durée d'une garantie implicite, de sorte que les exclusions ou restrictions exprimées ci-dessus, peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie couvre des droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province et/ou la juridiction.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE DE GARANTIE : Vous devez entrer en contact avec le service à la clientèle à notre numéro sans frais : 1-866-832-4843. Un représentant de service à la clientèle essayera de résoudre les problèmes couverts par la garantie par téléphone. Si le représentant de service à la clientèle ne peut pas résoudre le problème, un numéro de cas vous sera fourni et vous serez invité à renvoyer le produit à SENSIO inc. Attachez une étiquette au produit qui inclut : vos nom, adresse, numéro de téléphone en journée, numéro de cas, et description du problème. Incluez également une copie du reçu d'achat original. Empaquetez soigneusement le produit étiqueté y compris le reçu de caisse, et expédiez-le (expédition et assurance prépayées) à l'adresse de SENSIO inc. SENSIO inc. ne pourra être tenu responsable pour le produit en voie de retour pendant le transit vers le centre de service à la clientèle de SENSIO inc.

www.bellahousewares.com

facebook.com/Bellalife

twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, questions ou commentaires
1-866-832-4843

©2012 Sensio.
BELLA®is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA®est une marque déposée de Sensio, Inc., Montréal, Canada H3B 3X9